

OBH NORDICA

Split Vision Indigo



Bruksanvisning - svenska	sida	3 - 4
Brugsanvisning - dansk	side	5 - 6
Bruksanvisning - norsk	side	7 - 8
Käyttöohjeet - suomi	sivu	9 - 10
Instruction manual - english	page	11 - 12

OBH Nordica Split Vision Indigo

Innan användning

Innan kärlen tas i bruk för första gången bör bruksanvisningen läsas igenom noggrant och sparas till framtida bruk.

Kärlen är tillverkade av rostfritt stål av mycket hög kvalitet som ger optimal värmefördelning över hela kärlet. Botten har en kärna av aluminium för extra bra värmeledning. Handtagen på kärlen är värmebeständiga och har en unik design som gör att du lätt kan hålla av vätskan genom silen i locket, utan att behöva hålla i själva locket.

Samtliga modeller i serien fungerar på alla typer av spisar, såsom:

- induktion
- elektrisk spis
- keramisk häll
- halogenplattor

Användning av kastrull/gryta

Ta bort skyddscipsen som sitter på kastrullens/grytans kant innan du använder kärlet. Diska produkten noga innan du använder den för första gången. Kastrullerna och grytorna tål maskindisk.

Alla kärl i serien har hållpip och lock med sil, vilket gör det mycket lätt att direkt hålla ut överflödigt vatten ur kärlet utan extra hjälp av durkslag och dylikt. Glaslocken på kastruller och grytor gör det enkelt att se när det börjar koka upp utan att lyfta på locket. **Kärlen får inte användas i ugn på grund av att de kan missfärgas och deformeras.**

Om du ska koka upp vätska och tillsätta salt rekommenderar vi att du väntar tills vattnet kokat upp innan salt tillsätts för att undvika att saltet fläcker kärlet. Hårt vattenledningsvatten kan också orsaka fläckar. Dessa fläckar är ej farliga på något sätt och kan tas bort enligt instruktionerna i avsnittet "Rengöring och underhåll".

Användning av traktörpannan

Innan du använder traktörpannan för första gången bör du diska den noga, skölja och eftertorka. Använd inte starka rengöringsmedel eller skursvamp i pannan. Traktörpannan tål maskindisk men handdisk är att föredra för att bevara beläggningen på kärlet. Olja sedan in insidan av pannan med lite matolja.

Låt aldrig traktörpannan steka torrt eller stå tom på varm spis, traktörpannan kan då ta skada och i värsta fall förstöras. Var noga med att endast använda redskap av plast eller trä eftersom beläggningen annars riskerar att skadas. **Traktörpannan får inte användas i ugn då den kan missfärgas och deformeras. Dessutom kan beläggningen förstöras.**

Rengöring och underhåll

För att ta bort fläckar från salt och kalkavlagringar rekommenderar vi att man håller i ättiksprit så att det täcker ca 1 cm av kokkärlets botten, fyll på med lika mycket vatten. Koka upp och tag av kastrullen/grytan från plattan. Låt sedan stå i ca 1 timme innan du sköljer ur kärlet noggrant och torkar med en handduk.

Använd intestarka rengöringsmedel eller kursvamp i traktörpanna. Traktörpannan tål maskindisk men handdisk är att föredra för att bevara beläggningen på kärlet. Kastrullerna/grytorna kan diskas i diskmaskin.

Reklamationsrätt

Reklamationsrätt enligt gällande lag. Maskinstämplat kassakvitto skall bifogas vid eventuell reklamation. Vid reklamation skall produkten lämnas in där den är inköpt.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 55 Sundbyberg
Tel 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Split Vision Indigo

Kastrull 1,5 liter med lock, type 8303

Kastrull 2 liter med lock, type 8304

Gryta 3 liter med lock, type 8305

Gryta 5 liter med lock, type 8306

Traktörpanna 24 cm med lock och non-stick beläggning, type 8307

Rätt till löpande ändringar förbehålles.

OBH Nordica Split Vision Indigo

Før brug

Før køkkengrejet tages i brug første gang, bør brugsanvisningen læses grundigt igennem og derefter gemmes til senere brug.

Køkkengrejet er fremstillet af rustfrit stål af høj kvalitet, der giver optimal varmeoverførsel. Produkterne har en bund med aluminiumskerne for ekstra god varmeoverførsel. Håndtagene på produkterne er varmebestandige og har et unikt design, der gør, at man let kan hælde væsken gennem siden i låget uden at skulle holde på selve låget.

Samtlige modeller i serien virker på alle komfurtyper såsom:

- Induktion
- Elektrisk komfur
- Keramiske plader
- Halogenplader

Sådan bruges kasseroller/gryder

Før brug fjernes beskyttelsesclipsen, der sidder på kasserollens/grydens kant. Inden produktet anvendes første gang, bør det vaskes grundigt af. Kasserollerne og gryderne tåler maskinopvask.

Alle produkter i serien har hældetud og låg med si, hvilket gør det meget let at hælde overskydende vand ud af gryden uden brug af dørslag el.lign. Glaslåg på kasseroller og gryder gør det let at se, når det begynder at koge, uden at låget behøver at tages af.

Køkkengrejet må ikke anvendes i ovn, da det kan forårsage misfarvning og beskadigelse af produkterne.

For at undgå at salt forårsager pletter på køkkengrejet, bør man vente med at tilsætte salt, indtil vandet koger. Såfremt man har meget kalk i vandet, kan dette også resultere i pletter. Disse pletter er ikke farlige og fjernes let ved at følge instruktionerne under afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Sådan bruges sauterpanden

Inden sauterpanden bruges første gang, bør den vaskes grundigt af, skylles og tørres. Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden. Sauterpanden tåler maskinopvask, men det anbefales at vaske panden af i hånden, da det forlænger levetiden på belægningen. Smør derefter indersiden af panden med lidt madlavningsolie inden brug.

Lad aldrig panden stege tør eller stå tom på et varmt komfur, da panden kan beskadiges og i værste fald ødelægges.

Vær omhyggelig med kun at anvende redskaber i plast eller træ, idet belægningen ellers kan beskadiges. **Sauterpanden må ikke anvendes i ovn, da det kan forårsage misfarvning samt beskadige panden og belægningen.**

Rengøring og vedligeholdelse

For at fjerne pletter fra salt eller kalk, anbefales det at hælde eddike i, så det dækker ca. 1 cm af køkkengrejets bund. Fyld derefter tilsvarende mængde vand i køkkengrejet. Kog op og tag derefter kasserollen/gryden/sauterpanden af komfuret. Lad den stå i ca. 1 time, inden den skylles grundigt og tørres med et viskestykke el.lign.

Anvend ikke skrappe rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøring af panden. Sauterpanden tåler maskinopvask, men det anbefales at vaske panden af i hånden, da det forlænger levetiden på belægningen. Kasseroller/gryder tåler maskinopvask.

Reklamation

Reklimationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, hvor det er købt.

OBH Nordica Denmark A/S

Ole Lippmanns Vej 1
2630 Taastrup
Tlf.: 43 350 350
www.obhnordica.dk

Split Vision Indigo

Kasserolle 1,5 liter med låg, type 8303
Kasserolle 2 liter med låg, type 8304
Gryde 3 liter med låg, type 8305
Gryde 5 liter med låg, type 8306
Sauterpande 24 cm med låg og non-stick belægning, type 8307

Ret til løbende ændringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Split Vision Indigo

Før bruk

Før kjelene/grytene tas i bruk første gang skal bruksanvisningen leses og deretter spares til senere bruk.

Kjelene/grytene er laget i rustfritt stål av høy kvalitet som gir en optimal varmfordeling i hele kjelen/gryten. Bunnen har en kjerne i aluminium for ekstra varmfordeling. Håndtakene har en unik design, har varmebestandig håndtak og sil i lokket som gjør at det er enkelt å helle ut væske uten å holde på selve lokket.

Samtlige modeller i serien fungerer på alle typer kokeplater:

- induksjon
- elektrisk komfyr
- keramisk topp
- halogenplater

Bruk av kasseroller og gryter

Før bruk, ta bort beskyttelsesklipsen som sitter på kasserollens / gryten kant. Vask produktet før du tar det i bruk første gang. Kasserollene og grytene tåler oppvaskmaskin.

Alle kasseroller, gryter og traktørpannen i serien har helletut og lokk med sil som gjør det enkelt og helle ut væske uten dørslag o.l. Glasslokket gjør det enkelt å se når det begynner å koke uten å løfte på lokket. **Produktene bør ikke brukes i stekeovn da de kan bli missfarget og deformeres.**

Hvis du skal koke opp væske og tilsette salt, anbefales det at man venter til vannet har kookt opp før salt tilsettes for å unngå at saltet lager flekker innvendig. Hardt vann kan også forårsake flekker. Disse flekkene er ikke farlig på noen måte og man kan få de bort med å følge instruksjonen i avsnittet " Rengjøring og vedlikehold".

Bruk av sautépannen

Før du tar i bruk sautépannen første gang bør den vaskes, skylles og tørkes. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp i pannen. Sautépannen tåler oppvaskmaskin, men man bør helst håndvaske for å bevare belegget i pannen.

La aldri sautépannen steke tørr eller stå tom på varm plate, da den kan skades og i verste fall ødelegges. Vær nøye med og bruke kun redskap av plast eller tre, ettersom belegget ellers kan skades. **Sautépannen bør ikke brukes i stekeovn da den kan missfarges og deformeres.**

Rengjøring og vedlikehold

For å få bort salt og kalkflekker anbefales det at man heller i litt eddik, slik at det dekker 1 cm av bunnen og fyll på med like mye vann. Kok opp å ta kasserollen/gryten av platen og la det stå ca. 1 time før du skyller ut og tørker den med en håndduk. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler eller skuresvamp ved av sautépannen. Sautépannen tåler oppvaskmaskin, men det er en fordel å håndvaske for å bevare belegget. Kasserollene/grytene tåler oppvaskmaskin.

Reklamasjon

Reklamasjonsrett i henhold til Forbrukerkjøpsloven. Stemplet kasse/kjøpskvittering med kjøpsdato skal vedlegges i tilfelle reklamasjon. Ved reklamasjon skal apparatet innleveres der hvor det er kjøpt.

OBH Nordica Norway AS

Postboks 5334, Majorstuen

0304 Oslo

Tlf: 22 96 39 30

www.obhnordica.no

Split Vision Indigo

Kasserolle 1,5 liter med lokk, type 8303

Kasserolle 2 liter med lokk, type 8304

Gryte 3 liter med lokk, type 8305

Gryte 5 liter med lokk, type 8306

Sautépanne 24 cm med lokk og non-stick belegg, type 8307

Rett til løpende endringer og forbedringer forbeholdes.

OBH Nordica Split Vision Indigo

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti ennen tuotteen käyttöönottoa ja säästä se myöhempiä tarvetta varten.

Keitto- ja paistoastiat on valmistettu erittäin korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä, jonka ansiosta lämpö jakautuu parhaalla mahdollisella tavalla koko astiaan. Astioiden pohjassa on sisäänrakennettu alumiinikerros, mikä johtaa hyvin lämpöä. Ainutlaatuiset, kuumenemattomat kahvat on suunniteltu niin, että neste on helppo kaataa kannen siivilän läpi. Kannesta ei tarvitse kaadettaessa pitää kiinni.

Kaikki sarjan osat soveltuvat kaikille liesityypeille, kuten:

- induktioliesille
- sähköliesille
- keraamisille liesille
- halogeeniliesille

Kasarin/kattilan käyttö

Irrota kasarin/kattilan reunalla olevat suojaklipsit ennen astian käyttöönottoa. Pese tuote huolellisesti ennen käyttöönottoa. Kasarit ja kattilat kestävät konepesun.

Sarjan kaikissa astioissa on kaatonokka ja kannessa siivilä. Tämän ansiosta liika neste on helppo kaataa pois ilman erillistä lävikköä tms. Kasareiden ja kattiloiden lasikannen läpi on helppo tarkkailla kypsymistä, ilman että kantta tarvitsee nostaa.

Älä käytä astioita uunissa, sillä ne voivat värjäytyä ja menettää muotonsa.

Estääksesi suolan aiheuttamien jälkien syntymistä, lisää suola vasta sen jälkeen kun vesi on kiehunut. Myös kova vesijohtovesi voi aiheuttaa jälkien syntymisen. Jäljet ovat vaarattomia ja ne poistetaan kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaan.

Paistokasarin käyttö

Pese paistokasari huolellisesti ennen käyttöönottoa, huuhtelee ja kuivaa. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä. Paistokasari kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Levitä sisäpinnalle ruokaöljyä.

Älä milloinkaan anna paistokasarin kiehua kuiviin tai olla tyhjänä lämpimällä liedellä. Paistokasari voi tällöin vaurioitua tai pahimmassa tapauksessa mennä pilalle. Käytä vain muovisia tai puisia keittiövälineitä, jottei pinnoite vaurioituisi. **Älä käytä paistokasaria uunissa, sillä se voi värjäytyä ja menettää muotonsa. Tällöin myös sen pinnoite voisi vaurioitua.**

Puhdistus ja hoito

Suolan ja kalkkeutumisen aiheuttamat jäljet poistetaan kaatamalla astian pohjalle 1 cm:n verran väkiviinaetikkaa ja saman verran vettä. Anna kiehua ja nosta kasari tai kattila pois liedeltä. Anna seistä noin tunnin ajan, minkä jälkeen voit huuhdella ja kuivata astian.

Älä puhdista paistokasaria voimakkailla puhdistusaineilla tai hankaavilla pesusienillä. Paistokasari kestää konepesun, mutta on parempi pestä se käsin, jolloin pinnoitekin säilyy pidempään. Kasarit ja kattilat kestävät konepesun.

Takuu

Tuotteella on voimassa olevan lain mukainen raaka-aine- ja valmistusvirhetakuu. Liitä päivätyy ostokuitti mahdollisen tuotevalituksen yhteyteen. Toimita tuote tällöin liikkeeseen, josta se on ostettu.

OBH Nordica Finland Oy

Äyritie 12 C
01510 Vantaa
Puh. (09) 894 6150
www.obhnordica.fi

Split Vision Indigo

Kannellinen kasari 1,5 L, malli 8303
Kannellinen kasari 2 L, malli 8304
Kannellinen kattila 3 L, malli 8305
Kannellinen kattila 5 L, malli 8306
Kannellinen paistokasari 24 cm, tarttumaton non-stick -pinnoite, malli 8307

Oikeus muutoksiin pidätetään.

OBH Nordica Split Vision Indigo

Before use

Before you use the utensils for the first time you should read the instructions carefully and save the manual for future use.

The pots and pans are made of high quality stainless steel for extra good conduction of heat all over the utensil. The bottom of the utensils has an aluminium core for extra good conduction of heat. The handles are heat resistant and the unique design makes it possible to pour liquid through the strainer in the lid without having to hold on to the lid itself.

All products work on all kinds of stoves, such as:

- induction
- electric stove
- ceramic hob
- halogen

Use of sauce pan/casserole

Remove the protection clips from the rim of the sauce pan/casserole before you use it. Wash the utensil carefully. The sauce pans and casseroles are dishwasher safe.

All products in the series have a spout and lid with strainer, which makes it very easy to pour remaining water without the use of a colander etc. Glass lids on saucepans and casseroles make it easy to check when boiling temperature is reached without lifting the lid. **Do not use the utensils in the oven, as they may be discoloured and deformed.**

If you should boil liquid and add salt, we recommend that you wait until boiling point before adding salt in order to avoid salt stains. Hard water can also cause stains. Such stains are not in any way dangerous and can be removed by following the instructions in the section "Cleaning and maintenance."

Use of fry pan

Before you use the fry pan for the first time you should wash it carefully, rinse and dry it. Do not use abrasive cleaners or a scourer sponge in the pan. The fry pan is dishwasher safe, but we recommend that you wash it by hand to preserve the coating. Grease the inner side of the pan with oil.

Never let the fry pan fry dry or leave it on a hot stove, as this could damage the fry pan. Only use plastic or wooden utensils as other materials could damage the coating. **Never use the fry pan in the oven, as it may be discoloured or deformed. Furthermore, the coating may be damaged.**

Cleaning and maintenance

To remove salt stains and lime deposits we recommend that you add vinegar essence to cover about 1 cm of the bottom and add the same amount of water. Let it come to boil and remove the casserole/pan from the hob. Let it rest for about 1 hour and rinse thoroughly and wipe with a dishcloth.

Do not use aggressive detergents or a scourer sponge for the fry pan. The fry pan is dishwasher proof, but we recommend that you wash it by hand to preserve the coating. The casserole/pans are dishwasher proof.

Warranty

Claims according to current law. Cash receipt with purchase date shall be enclosed with any claims. When raising a claim the appliance must be returned to the store of purchase.

OBH Nordica AB

Löfströms Allé 5
172 55 Sundbyberg
Tel. +46 08-629 25 00
www.obhnordica.se

Split Vision Indigo

Saucepan 1.5 liters with lid, type 8303
Saucepan 2 liters with lid, type 8304
Casserole 3 liters with lid, type 8305
Casserole 5 liters with lid, type 8306
Sauté pan 24cm with lid and non-stick coating, type 8307

These instructions are subject to alterations or improvements.







Split Vision Indigo

